

# 特 許 協 力 条 約

P C T

特許性に関する国際予備報告（特許協力条約第二章）

（法第 12 条、法施行規則第 56 条）

〔P C T 36 条及び P C T 規則 70〕

出願人又は代理人 の書類記号 FPCT33	今後の手続きについては、様式 P C T / I P E A / 4 1 6 を参照すること。	
国際出願番号 P C T / J P 2 0 0 4 / 0 1 9 1 9 1	国際出願日 (日. 月. 年) 2 2 . 1 2 . 2 0 0 4	優先日 (日. 月. 年) 2 5 . 1 2 . 2 0 0 3
国際特許分類 ( I P C ) Int.Cl. A23L1/162(2006. 01)		
出願人 (氏名又は名称) ヤマダイ株式会社		

1. この報告書は、P C T 35 条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。 法施行規則第 57 条 ( P C T 36 条 ) の規定に従い送付する。
2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。
3. この報告には次の附属物件も添付されている。 a. <input checked="" type="checkbox"/> 附属書類は全部で 2 ページである。  <input checked="" type="checkbox"/> 補正されて、この報告の基礎とされた及び／又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び／又は図面の用紙 ( P C T 規則 70. 16 及び実施細則第 607 号参照)  <input type="checkbox"/> 第 I 欄 4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙  b. <input type="checkbox"/> 電子媒体は全部で (電子媒体の種類、数を示す)。 配列表に関する補充欄に示すように、電子形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。 (実施細則第 802 号参照)
4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。  <input checked="" type="checkbox"/> 第 I 欄 国際予備審査報告の基礎 <input type="checkbox"/> 第 II 欄 優先権 <input type="checkbox"/> 第 III 欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成 <input type="checkbox"/> 第 IV 欄 発明の単一性の欠如 <input checked="" type="checkbox"/> 第 V 欄 P C T 35 条 (2) に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明 <input type="checkbox"/> 第 VI 欄 ある種の引用文献 <input type="checkbox"/> 第 VII 欄 国際出願の不備 <input type="checkbox"/> 第 VIII 欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 2 0 . 0 4 . 2 0 0 5	国際予備審査報告を作成した日 0 6 . 0 4 . 2 0 0 6		
名称及びあて先 日本国特許庁 ( I P E A / J P ) 郵便番号 1 0 0 - 8 9 1 5 東京都千代田区霞が関三丁目 4 番 3 号	特許庁審査官 (権限のある職員) 小石 真弓	4 N	9 7 2 7
電話番号 0 3 - 3 5 8 1 - 1 1 0 1 内線 3 4 8 8			

様式 P C T / I P E A / 4 0 9 (表紙) (2005 年 4 月)

## 第 I 欄 報告の基礎

1. 言語に関し、この予備審査報告は以下のものを基礎とした。

- ☒ 出願時の言語による国際出願
- ☐ 出願時の言語から次の目的のための言語である \_\_\_\_\_ 語に翻訳された、この国際出願の翻訳文
- ☐ 国際調査 (PCT規則12.3(a)及び23.1(b))
- ☐ 国際公開 (PCT規則12.4(a))
- ☐ 国際予備審査 (PCT規則55.2(a)又は55.3(a))

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☐ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書

第 1 - 3 3 ページ、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ ページ\*、 \_\_\_\_\_ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ ページ\*、 \_\_\_\_\_ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☒ 請求の範囲

第 \_\_\_\_\_ 項、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ 項\*、PCT19条の規定に基づき補正されたもの

第 2 - 5, 1 2 項\*、2 5 . 1 0 . 2 0 0 5 付かで国際予備審査機関が受理したもの

第 1, 1 0, 1 1, 1 3 項\*、2 7 . 0 2 . 2 0 0 6 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☒ 図面

第 1 / 8 - 8 / 8 ページ、出願時に提出されたもの

第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、 \_\_\_\_\_ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

第 \_\_\_\_\_ ページ/図\*、 \_\_\_\_\_ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☒ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ

☒ 請求の範囲 第 6 - 9 項

☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図

☐ 配列表 (具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

☐ 配列表に関連するテーブル (具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

4. ☐ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 \_\_\_\_\_ ページ

☐ 請求の範囲 第 \_\_\_\_\_ 項

☐ 図面 第 \_\_\_\_\_ ページ/図

☐ 配列表 (具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

☐ 配列表に関連するテーブル (具体的に記載すること) \_\_\_\_\_

\* 4. に該当する場合、その用紙に“superseded”と記入されることがある。

第Ⅴ欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条（PCT35条(2)）に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性（N）	請求の範囲	1－5，10－12	有
	請求の範囲	13	無
進歩性（IS）	請求の範囲	1－5，10－12	有
	請求の範囲	13	無
産業上の利用可能性（IA）	請求の範囲	1－5，10－13	有
	請求の範囲		無

2. 文献及び説明（PCT規則70.7）

文献1：JP 53-20445 A（鐘紡株式会社）1978.02.24

請求の範囲13

文献1の図1に記載の麺は、両端が盛り上がっている形状になっていることから、肉薄部を有し、また空洞は中心部に集中しているものであると認められる。（なお、図面については文献1の特許公報である特公昭56-28135号公報も参照されたい。）

また、多孔質で構造状脆弱であることから亀裂も多少生じるものであると認められ、そしてそのような通常発生する亀裂は通常内部から表面に向かって発生するものであるから、「中心部から表面部にわたる範囲に亀裂が散在している」構成と客観的な差異があるとは認められない。

また、本願明細書を参酌すると、空洞及び肉薄部が存在すれば、油戻し後に芯が残らないものと認められ、この点についても上記文献に記載の麺と本発明で差異があるものとは認められない。

請求の範囲1－5，6－12

請求の範囲1－5，6－12に係る発明は、国際調査報告に引用されたいずれの文献にも記載されておらず、当業者にとって自明なものでもない。

## 請求の範囲

- [1] (補正後) 湯調理後又は湯戻し後に食する乾燥食品の製造方法であつて、  
デンプン質を含む原料の調製物を所定形状に加工して得られた加工対象物を、 少なくとも、次の(1)～(6)の工程によって順次処理することを特徴とする乾燥食品の製造方法。  
(1) 前記加工対象物を茹で処理する第一工程。  
(2) 前記第一工程後に、茹で処理された加工対象物に水溶液を接触させる第二工程。  
(3) 前記第二工程を経た加工対象物を、加工対象物表面の老化の進行、及び水分勾配調整可能な時間、室内環境に静置する放置工程。  
(4) 前記放置工程を経た加工対象物を、水洗いする水洗工程。  
(5) 前記水洗工程を経た加工対象物を、水切りする水切り工程。  
(6) 前期水切り工程を経た加工対象物を、温度45～100℃、湿度5～55%未満の条件で風乾燥処理する第三工程。
- [2] 前記加工対象物の幅方向の断面形状が、長方形又は楕円形であることを特徴とする請求の範囲第1項記載の乾燥食品の製造方法。
- [3] 前記第三工程は、非循環方式又は／及び除湿環境下での送風乾燥であることを特徴とする請求の範囲第1項記載の乾燥食品の製造方法。
- [4] 前記第一工程の前に、前記加工対象物の加熱処理を行うことを特徴とする請求の範囲第1項記載の乾燥食品の製造方法。
- [5] 前記加熱処理は、蒸熱処理であることを特徴とする請求の範囲第4項記載の乾燥食品の製造方法。
- [6]
- [7]
- [8] (削除)
- [9]
- [10] (補正後) 前記デンプン質は、小麦、そば、米、とうもろこし、緑豆、馬鈴薯、甘藷、タピオカの中から選択される原料由来のデンプン質であることを特徴とする請求の範囲第1項から第5項のいず

れか一項に記載の乾燥食品の製造方法。

[11] (補正後) 前記乾燥食品は、麺類であることを特徴とする請求の範囲第1項から第5項、及び第10項のいずれか一項に記載の乾燥食品の製造方法。

[12] 前記麺類は、ノンフライ即席麺であることを特徴とする請求の範囲第11項記載乾燥食品の製造方法。

[13] (補正後) 次の(1)から(4)の組織構造上又は形態上の特徴を備える乾燥麺類。

(1) 乾燥後の麺線の内部の中心部に集中して空洞が存在する。

(2) 乾燥後の麺線の中心部から表面部にわたる範囲に亀裂が散在している。

(3) 乾燥後の麺線の幅方向断面形状を観察したときに、対向する両面において、幅方向にわたって凹面状の薄肉部が存在する。

(4) 湯戻し後の麺線の幅方向断面形状を観察したときに、前記薄肉部が消失し、かつ、麺線の中心部に芯が残らない。